

RIVIERA

Wines & Spirits

JOEL GOTT
Pinot Noir



Estados Unidos

PAÍS

Oregon, Willamette Valley.

ORIGEN

100% Pinot Noir.

UVAS

Nariz: Aromas de frambuesas, arándanos, granada y lujosas notas a cedro.

NOTA DE CATA

Boca: Brillante con sabores de frutas rojas y una acidez que conduce a taninos suaves y aterciopelados en el paladar medio, con un final largo y delicado.

Obtuvimos la fruta para este vino de Eola-Amity Hills y Yamhill-Carlton denominaciones dentro del Valle de Willamette en Oregon, donde las condiciones de cultivo son ideales y similares a Borgoña, Francia, produciendo así Pinot Noir de clase mundial. La uva proveniente de la denominación Eola Amity Hills agrega gran color, concentración y estructura de taninos.

VIÑEDO

El clima fresco de la región estresa a las vides, creando plantas más pequeñas y concentradas. Es así que los racimos producen vinos más complejos y sabrosos. Los viñedos plantados en laderas de Yamhill-Carlton tienen un suelo Willakenzie, un tipo de suelo antiguo que se encuentra solo en esta área en la cual drena bien, lo que permite un mayor tiempo de suspensión y un mejor desarrollo del sabor.

La temporada de cultivo de 2019 fue una temporada de cosecha más fresca y tradicional para el Valle de Willamette. Las temperaturas suaves y uniformes permitieron que la fruta madurara y se desarrollaran azúcares y acidez bien equilibrados en el momento de la recolección.

COSECHA

Después de la cosecha, la fruta de cada viñedo fue seleccionada a mano y despalillada. El vino se fermentó en fermentadores abiertos y se hacía battonage dos veces al día. Esta es la más suave y tradicional forma de manejo del sombrero la cual ayuda a retener la estructura del tanino suave del Pinot Noir.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Después de la fermentación, la fruta fue prensada suavemente en una prensa de canasta que da como resultado taninos más suaves y elegantes. El vino fue envejecido durante aproximadamente un año en 25% roble francés nuevo y 75% roble francés de uno a tres años.

PH: 3,63
TA: 5,4 g/l

RS: 0,5 g/l
Alc.Vol: 13,5